

K 290/77L



300749

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Tyskland

tel. +49 5258 971-0
fax: +49 5258 971-120
Servicenummer: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Version: 1.0

Skapandedatum: 2025-09-03

Original bruksanvisning

1	Säkerhet	2
1.1	Förklaring av signalord.....	2
1.2	Säkerhetsanvisningar	3
1.3	Avsedd användning	5
1.4	Oändamålsenlig användning	5
2	Allmänt	6
2.1	Ansvar och garanti	6
2.2	Upphovsrättsskydd	6
2.3	Försäkringen om överensstämmelse.....	6
3	Transport, förpackning och lagring	7
3.1	Leveranskontroll.....	7
3.2	Förpackning	7
3.3	Lagring.....	7
4	Tekniska parametrar.....	8
4.1	Tekniska data	8
4.2	Sammanställning av apparatens komponenter	9
4.3	Apparatens funktion	10
5	Installation och handhavande	11
5.1	Installation.....	11
5.2	Fördelar med vakuumpackning	12
5.3	Principer för vakuumpackning.....	14
5.4	Handhavande	17
6	Rengöring	24
6.1	Säkerhetsanvisningar för rengöring	24
6.2	Rengöring	25
7	Felsökning	26
8	Återvinning.....	28



Läs bruksanvisningen innan du använder apparaten och ha den nära till hands vid apparaten!

Denna bruksanvisning innehåller en beskrivning av installation, handhavande och underhåll av apparaten och är en viktig informationskälla samt handbok. För att arbeta med apparaten säkert och korrekt behövs kunskap om alla säkerhets- och användningsanvisningar i bruksanvisningen.

Läs denna bruksanvisning innan du börjar arbeta med apparaten, särskilt före idrifttagning, för att undvika person- och egendomsskador. Felaktig användning kan leda till skador.

I varje steg i livscykeln måste all relevant information från bruksanvisningen finnas tillgänglig för respektive personal. Att tillhandahålla denna information är operatörens ansvar.

Utöver bruksanvisningen ska allmänna, juridiska och andra bindande föreskrifter om arbetarskydd och miljöskydd instrueras och följas.

1 Säkerhet

SV

Apparaten har tillverkats enligt gällande tekniska regler. Ändå kan apparaten vara en källa till faror, om den används felaktigt eller för andra ändamål än de avsedda. Alla personer som använder apparaten skall följa de uppgifter som finns i denna bruksanvisning samt följa säkerhetsanvisningar.

1.1 Förklaring av signalord

Viktiga säkerhetsanvisningar och varningstexter har markerats med lämpliga signalord i denna bruksanvisning. Dessa anvisningar ska följas noga för att undvika olyckor, person- och egendomsskador.



FARA!

En varningstext **FARA** varnar för faror som leder till allvarliga skador eller dödsfall om de inte undviks.



VARNING!

En varningstext **VARNING** varnar för faror som kan leda till lindriga eller allvarliga skador eller dödsfall om de inte undviks.

**FÖRVARNING!**

En varningstext **FÖRVARNING** varnar för faror som kan leda till lätta eller lindriga skador om de inte undviks.

OBS!

En varningstext **OBS** innebär en möjlig egendomsskada som kan uppstå om säkerhetsanvisningarna inte följs.

NOTIFIERING!

Symbolen **NOTIFIERING** informerar användaren om nästa uppgifter och anvisningar om användning av apparaten.

1.2 Säkerhetsanvisningar

Elektrisk ström

SV

- En för hög nätspänning eller en felaktig installation kan leda till elolycksfall.
- Apparaten kan anslutas endast om uppgifter på namnskylden överensstämmer med nätspänningen.
- För att undvika kortslutningar ska apparaten hållas torr.
- Om det uppstår fel vid drift ska apparaten kopplas bort från elnätet direkt.
- Vidrör inte stickproppen med våta händer.
- Fatta aldrig tag i apparaten om den föll i vatten. Koppla bort apparaten från elnätet omedelbart.
- Alla reparationer och öppningar av huset kan endast utföras av servicepersonal och lämpliga verkstäder.
- Bär inte apparaten genom att hålla den i anslutningskabeln.
- Anslutningskabeln får aldrig komma i kontakt med värmekällor och vassa kanter.
- Anslutningskabeln får inte vikas, klämmas eller knytas.
- Apparatus anslutningskabel ska alltid rullas ut helt.
- Placera aldrig apparaten eller andra föremål på anslutningskabeln.
- För att koppla apparaten bort från elnätet ska man alltid ta tag i stickproppen.

- Kontrollera nätsladden regelbundet för skador. Använd inte apparaten med en skadad nätsladd. En skadad nätsladd ska bytas ut av en serviceverkstad eller en behörig elinstallatör för att undvika risk.

Drift endast under uppsikt

- Apparaten får endast användas under uppsikt.
- Man ska alltid vistas i direkt anslutning till apparaten.

Användare

- Apparaten kan endast användas av kvalificerad och utbildad personal.
- Denna apparat får inte användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga samt personer med liten erfarenhet och/eller begränsad kunskap.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med eller startar apparaten.

Felaktig användning

SV

- Oändamålsenlig eller förbjuden användning kan leda till skador på apparaten.
- Apparaten får endast användas om det är i gott skick, vilket gör arbetet säkert.
- Apparaten får endast användas om samtliga anslutningar är utförda enligt lagen.
- Apparaten får endast användas när den är ren.
- Använd endast originalreservdelar. Reparera aldrig apparaten själv.
- Man får inte ändra eller modifiera apparaten på något sätt.

1.3 Avsedd användning

Apparaten är endast avsedd för den användning som beskrivs i bruksanvisningen med de medföljande och godkända komponenterna.

All annan användning anses vara olämplig. Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstår till följd av detta. Ansvaret för detta ligger enbart hos användaren/operatören.

Följande användningsområden är avsedda:

- Vakuumering, marinerung och försegling olika livsmedel eller andra föremål.

1.4 Oändamålsenlig användning

En oändamålsenlig användning kan leda till person- och egendomsskador till följd av farlig elektrisk spänning, eld och hög temperatur. Det är bara de arbeten som anges i denna bruksanvisning som apparaten kan användas till.

2 Allmänt

2.1 Ansvar och garanti

Apparaten är byggd enligt den aktuella tekniken och erkända tekniska säkerhetsregler. Ändå kan det under användningen finnas hot mot användarens eller andra människors hälsa och liv eller det kan finnas risk för skada på apparaten eller annan egendom. Garanti- och ansvarsanspråk för personskada / egendomsskador samt arbetsfel är uteslutna om de kan hänföras till en eller flera av följande orsaker:

- Annan användning än för det avsedda ändamålet
- Underlåtenhet att följa/inte respektera bruksanvisningen och all relaterad information
- Obehöriga konstruktions- eller tekniska ändringar i apparaten
- Engagera otillräckligt utbildad och otillräckligt kvalificerad personal
- Drift med skadade eller felaktigt installerade säkerhets- och skyddsanordningar
- Otillräckligt underhåll eller rengöring
- Fel inte åtgärdade
- Användning av förbjudna medier, rengöringsmedel etc.
- Användning av icke godkända reservdelar
- Felaktig drift eller annan olämplig användning
- Katastrofer orsakade av främmande kroppar eller force majeure
- Förstörelse av märkskylten och klistermärken som är viktiga för drift och säkerhet

SV

2.2 Upphovsrättsskydd

Denna bruksanvisning och texterna, ritningarna, bilderna och de övriga delarna som finns i den är skyddade av upphovsrätten. Det är förbjudet att kopiera bruksanvisningens innehåll (eller dess delar) i vilken som helst form och på vilket som helst sätt samt att utnyttja eller/och överlämna dess innehåll till tredje parter. Åsidosättande av det ovannämnda förorsakar att ett skadestånd måste betalas. Vi förbehåller oss rätten att göra ytterligare anspråk.

2.3 Försäkran om överensstämmelse

Apparaten uppfyller Europeiska Unionens gällande standarder och riktlinjer. Det ovannämnda bekräftar vi i EG-försäkran om överensstämmelse. Vi skickar dig en lämplig försäkran om överensstämmelse vid behov.

3 Transport, förpackning och lagring

3.1 Leveranskontroll

När levererasen har tagits emot kontrollera att apparaten är fullständig och inte har skadats under transporten. Om synliga transportskador har konstaterats vägra att ta emot apparaten eller göra ett villkorligt mottagande. Ange skadornas omfattning på transportfirmans transportdokument/fraktsedel och reklamera varan. Dolda skador ska anmälas direkt efter att de har upptäckts därför att skadeståndskrav bara kan anmälas under den gällande reklamationstiden.

Om några delar eller tillbehör fattas kontakta vår Kundtjänst.

3.2 Förpackning

Släng inte apparatens förpackning. Den kan behövas för att förvara apparaten, under en flytt eller om apparaten skickas till vår servicepunkt vid eventuella skador. Förpackningen och olika delar är tillverkade i återvinningsbara material. De är: film och påsar i plast, förpackning i kartong.

Vid avfallshantering av förpackningen ska ett visst lands föreskrifter följas. De förpackningsmaterial som är lämpliga för återanvändning ska återvinnas.

SV

3.3 Lagring

Förpackningen ska lämnas sluten tills installation av apparaten och under förvaring ska de märkningar som gäller placering och lagring som finns på utsidan följas.

Förpackningen ska förvaras i följande förhållanden:

- i stängda rum
- torrt och fritt från damm
- borta från aggressiva medel
- skyddad från direkt solljus
- skyddad från mekaniska stötar.

Vid en längre förvaring (över tre månader) ska förpackningens alla delar kontrolleras regelbundet. Vid behov ska förpackningen bytas ut mot en ny.

4 Tekniska parametrar

4.1 Tekniska data

Namn:	Vakuumerare K 290/77L
Artikelnummer:	300749
Material i höljet:	rostfritt stål
Material lock:	polymetylmetakrylat
Antal svetsfogar:	1
Tätningstångens längd i mm:	290
Vakuumpump l/min (m ³ /h):	77 (4,62)
Vakuuminintensitet, nivåer:	5
Maximalt vakuum i mbar:	-999
Kammarens storlek i mm (bredd x djup x höjd), bassäng:	350 x 300 x 80
Anslutningsvärde:	0,63 kW 220-240 V 50 Hz
Mått (bredd x djup x höjd) i mm:	360 x 520 x 350
Vikt i kg:	21,8

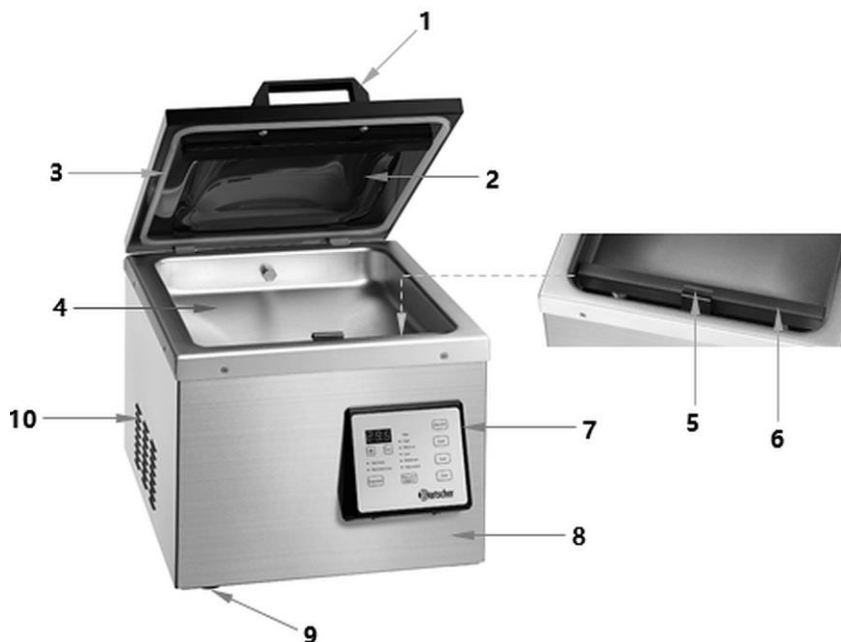
SV

Rätten att ändra produktens tekniska detaljer förbehålls!

Version / egenskaper

- Styrning: knapp
- Vakuumkontroll: elektronisk
- Funktioner:
 - Kombination av vakuumpackning och värmeförsegling
 - Marinerings
- Justerbar nivå för vakuumstängning
- Digital display
- På-/av-knapp
- Kontrollampa

4.2 Sammanställning av apparatens komponenter



SV

Figur 1

- | | |
|---------------------------------------|---------------------------|
| 1. Lockhandtag | 2. Lock |
| 3. Förseglingslist | 4. Vakuumkammare |
| 5. Klämma för att fästa en vakuumpåse | 6. Förseglingsbalk |
| 7. Kontrollpanel | 8. Hus |
| 9. Fötter (4x) | 10. Ventilationsöppningar |

Tillbehör (ingår ej!)

220 Set med rullar av folie för vakuumpförpackning

Den består av 2 rullar folie för vakuumpförpackning

Mått rulle: 22 cm

Bredd rulle: 5 m

Mått: 220 x djup 40 x höjd 40 mm

Vikt: 0,46 kg

Art. nr: 300418



280 Set med rullar av folie för vakuumpförpackning

Den består av 2 rullar folie för vakuumpförpackning

Mått rulle: 28 cm

Bredd rulle: 5 m

Mått: 280 x djup 50 x höjd 50 mm

Vikt: 0,512 kg

Art. nr: 300419



SV

4.3 Apparatens funktion

Vakuumpförpackningsmaskinen har designats för vakuumpförpackning av livsmedel. Under vakuumpförpackningsprocessen dras luft från påsen eller vakuumpförpackningsbehållaren och förseglas sedan för att förhindra eller bromsa matförstöring.

5 Installation och handhavande

5.1 Installation

Uppackning / placering

- Packa upp apparaten och avlägsna allt invändigt och utvändigt förpackningsmaterial samt transportskydd.



VAR FÖRSIKTIG!

Kvävningsrisk!

Förvara förpackningsmaterial som plastpåsar och frigolitdelar utom räckhåll för barn.

- Om det finns en skyddsfilm på apparaten ska den tas bort. Dra av skyddsfilmen långsamt så att inga limrester finns kvar. Ta bort eventuella limrester med ett lämpligt lösningsmedel.
- Se till att märkskylten och varningsanvisningarna på apparaten inte skadas.
- Placera **aldrig** apparaten i fuktig eller våt miljö.
- Placera apparaten så att anslutningarna är lättåtkomliga så att det går snabbt att koppla bort apparaten vid behov.
- Beakta följande punkter när du väljer en installationsplats:
 - Installationsytan ska vara jämn, tillräckligt bärande, vattenbeständig, torr och värmebeständig.
 - Se till att de föreskrivna utrymningsvägarna hålls fria.
 - Säkerställ en stabil position.
 - Ge tillräckligt med utrymme för drift, underhåll och rengöring.
 - Håll eventuella ventilationsöppningar för till- och frånluft fria.
 - Följ gällande tekniska och byggnadstekniska föreskrifter.
- Håll ett tillräckligt avstånd till bordets kanter. Apparaten kan välta och falla annars.

Elanslutning

- Kontrollera att apparatens tekniska data (se namnskylten) passar till det lokala elnätets data.
- Anslut apparaten till ett enkeluttag som är tillräckligt skyddat med skyddskontakt. Anslut apparaten inte till dubbeluttag.
- Placera anslutningskabeln så att inte någon kan trampa eller snubbla på den.

5.2 Fördelar med vakuumpackning

Vid vakuumpförpackning, efter att luften har avlägsnats, stängs en foliepåse eller behållare tätt, vilket hämmar eller saktar ner processen för matförstöring. Tack vare vakuumpförpackning förlängs hållbarheten för livsmedel tre eller till och med fem gånger. Smaken och vitaminerna behålls.

På så sätt skyddas livsmedelsprodukterna mot uttorkning och oxidation, bakterier och mögel.

Vakuumpförpackning är en konserveringsprocess som rekommenderas för färska livsmedelsprodukter och måste kombineras med låga temperaturer, dvs vakuumpförpackad produkt måste förvaras i kyl, fryn eller kyl för bästa resultat.

SV

Därmed kan konserverade livsmedelsprodukter lagras mycket längre tid än liknande, men osakuumpförpackade, som har en hållbarhet på bara några timmar eller några dagar.

Vakuumpförpackning används för att förbättra arbetsorganisationen, bevara maten på ett hälsosammare sätt och spara pengar:

- Kan användas vid speciella tillfällen,
 - att förpacka livsmedelsprodukter under vakuum och därmed förlänga deras hållbarhet,
 - att laga måltider för hela veckan,
 - för att hålla sallader, grönsaker och örter längre (de förblir krispiga och fräscha);
- det finns mer utrymme i frysen;
- livsmedelsprodukter är skyddade mot torkning och oxidation;
- på så sätt kan du marinera snabbt och permanent (20 minuter i vakuum räcker);
- på så sätt är det också möjligt att packa om köttprodukter, korvar eller ostar som redan är vakuumpförpackade (smaken behålls);
- pengar kan sparas eftersom alla rester kan lagras och användas vid ett senare tillfälle utan problem;
- alla typer av frukt och grönsaker kan köpas i säsong, vakuumpförpackas och därför lagras längre.

TIPS!

All information som ges i tabellen nedan är riktvärden som beror på förpackningens felfria skick och livsmedelsprodukternas ursprungliga kvalitetsegenskaper.

FÖRSIKTGT!

Övriga produkter ska förvaras i frysen eller kylan. Vakuumförpackningar förlänger livsmedelsprodukternas hållbarhet, men gör dem inte "konserverade", det vill säga en produkt som är stabil i rumstemperatur.

Lagringstider för mat

Livsmedelsprodukter	Förvaring av vakuumförpackade produkter i frysen	Förvaring av vakuumförpackade produkter i kylan	Förvaring utan vakuumförpackning
Färskt nöt- och kalvkött	1 – 3 år	1 månad	1 – 2 veckor
Köttfärs	1 år	1 månad	1 – 2 veckor
Färskt fläsk	2 – 3 år	2 – 4 veckor	1 vecka
Färsk fisk	2 år	2 veckor	3 – 4 dagar
Färskt fjäderfäkött	2 – 3 år	2 – 4 veckor	1 vecka
Rökt kött	3 år	6 – 12 veckor	2 – 4 veckor
Färska grönsaker, blancherade	2 – 3 år	2 – 4 veckor	1 – 2 veckor
Färsk frukt	2 – 3 år	2 veckor	3 – 4 dagar
Hårda ostar	6 månader	6 – 12 veckor	2 – 4 dagar
Skivade korvar	rekommenderas ej	6 – 12 veckor	1 – 2 veckor
Färsk pasta	6 månader	2 – 3 veckor	1 vecka

5.3 Principer för vakuumpförpackning

Viktiga anvisningar

- Tvätta noga händerna, alla verktyg och bänkskivor som ska användas för att skära och vakuumpförpacka mat.
- Använd om möjligt handskar vid hantering av livsmedel.
- Använd endast färska livsmedel för vakuumpförpackning.
- Efter vakuumpförpackning, lägg ömtåliga livsmedel i kylan eller frysen omedelbart, utan att lämna dem i rumstemperatur för länge.
- Fördela vakuumpförpackningarna jämnt i kylan eller frysen för att möjliggöra snabb frysning.
- Livsmedelsprodukter som tas ur förpackningen måste absolut konsumeras före det utgångsdatum som anges på originalförpackningen.
- Vakuumpförpackningar förlänger hållbarheten för torra livsmedelsprodukter. Livsmedel med hög fetthalt härsknar snabbare när de utsätts för syre och värme. Vakuumpförpackning förlänger också hållbarheten för nötter, kokos och spannmål. Förvara på en sval och mörk plats.
- Vakuumpförpackning förlänger inte hållbarheten för grönsaker och frukter, såsom bananer, äpplen eller potatis, om de inte skalas innan vakuumpförpackning.
- Vissa typer av grönsaker, som broccoli, blomkål och vitkål, avger gaser när de vakuumpförpackas. Av denna anledning ska dessa grönsaker blancheras och frysas innan de vakuumpförpackas.
- För att åter vakuumpförpacka mat som har tagits ur den vakuumpförpackade förpackningen, följ instruktionerna för kylförvaring efter öppning för säker återförvaring.
- Ät ömtålig mat som tidigare har värmts upp, tinats eller tagits ur kylskåpet omedelbart. Ät inte mat som har legat i luften i flera timmar; i synnerhet när de har tillagats med en tjock sås och förvarats i en vakuumpförseglad eller lufttät miljö.
- Mjuk och ömtålig mat (fisk, jordgubbar etc.) ska förfrysas över natten. Efter förfrysning kan produkterna vakuumpförpackas och slutligen läggas i frysen.

FÖRSIKTGT!

Vakuumpförpackning är inte en ersättning för frysning eller djupfrysning!

Alla ömtåliga livsmedel som kräver frysning före vakuumpförpackning måste kylas och frysas även efter vakuumpförpackning.

Vakuumpförpackning till frysen

- Apparaten hjälper till att hålla maten fräsch när den förvaras på rätt sätt. Maten ska förpackas så färsch som möjligt.

Installation och handhavande

- Känsliga livsmedel, eller sådana som behåller sin form och utseende, kan skadas vid vakuumpförpackning av färsvaror. Förfrys ömtålig mat som kött, fisk, jordgubbar, smörgåsar mm.
- De kan frysas i 24 timmar innan frostbränna uppstår. Efter förfrysning av produkterna kan de vakuumpförpackas i påsar och förvaras i frysen under lång tid för att bevara både smaken och näringsvärdet hos de förpackade produkterna.
- Färska grönsaker ska tvättas eller skalas och blancheras kort i kokande vatten (eventuellt blancheras i mikrovågsugn) före vakuumpförpackning, men håll grönsakerna fasta och förhindra att de kokar för mycket. Efter kylning, vakuumpförpacka i valfria portioner.
- För packning av icke-frost mat, använd ca 5 cm mer folie för att kompensera för expansionen av den frysta maten. Lägg köttet eller fisken på en hushållspapper och vakuumpförpacka den i en påse med hushållspapper. Tack vare detta kommer saften från produkten att absorberas.
- Innan du vakuumpförpackar mat som pitabröd, pannkakor eller hamburgare, separera livsmedel med bakplåtspapper eller matfilm. Detta gör det lättare att ta bort enskilda bitar och återförsluta resten för förvaring i frysen.

Vakuumpförpackning avsedd för kylskåpet

- Måltider kan tillagas i förväg i lämpliga portioner och förvaras vakuumpförpackade i kylan och sedan värmas upp efter behov.

SV

Vakuumpförpackning avsedd för skafferi

- Vakuumpförpackning kan också vara fördelaktigt för livsmedel som kan förvaras i rumstemperatur (kaffe, mjöl, mjölprodukter, socker etc.). Om dessa produkter inte ska användas på flera dagar, till exempel i samband med semester, ska de skyddas med vakuumpförpackning. Detta kommer att hålla dem fräscha och skydda dem från effekterna av rumstemperatur, mögelsvampar och insekter.

Upptining av livsmedel förpackade i vakuumpåsar

- Vakuumpförpackad mat som kött, fisk, frukt och grönsaker eller andra ömtåliga föremål kan tinas långsamt på kylskåpets nedersta hylla.
- Tina bröd och pitabröd i rumstemperatur.
- Soppor eller andra flytande livsmedel ska värmas direkt i vakuumpåsen i ett varmt vattenbad tills de är helt varma. För upptining i rumstemperatur eller uppvärmning i ett vattenbad, skär ett hörn av vakuumpåsen för att minska vakuumpet och låta ångan komma ut senare.
- Produkterna ska ätas strax efter upptining. Frys aldrig in mat igen.

Vakuumompackning av oförpackade livsmedel

- Många livsmedelsprodukter, såsom ost och köttberedningar, säljs i kommersiella vakuumförpackningar. Efter öppning av sådana produkter kan deras smak och fräschör också bevaras genom vakuumförpackning i vakuumpåsar.

FÖRSIKTGT!

Oförpackade livsmedel ska alltid konsumeras före det utgångsdatum som anges på originalförpackningen.

Efter vakuumförpackning ska produkterna förvaras med största omsorg och hygien.

Tips för vakuumpackning

- När du vakuumpackar mat med vassa kanter eller former, som ben eller torkad pasta, fodra dessa områden med en pappershandduk för att förhindra skador på påsen.
- För att förhindra att spröda livsmedelsprodukter smulas sönder under vakuumpackning och för att förhindra att känsliga produkter, såsom kex eller kakor, går sönder, använd behållare för förvaring.
- Vakuumpackning skyddar en mängd olika föremål. Du kan förvara rena och torra förnödenheter, t ex tändstickor, kläder på campingen. Piptobak kan lagras länge. Nedsmutsning och anlöpning av silver och andra samlarföremål kan också elimineras genom vakuumpackning.

5.4 Handhavande



OBS!

Handskador orsakade av att handen eller fingrarna kläms mellan locket och vakuumkammaren!

Var mycket försiktig när du stänger locket.

Risk för brännskador vid beröring av heta delar av apparaten efter arbetet!

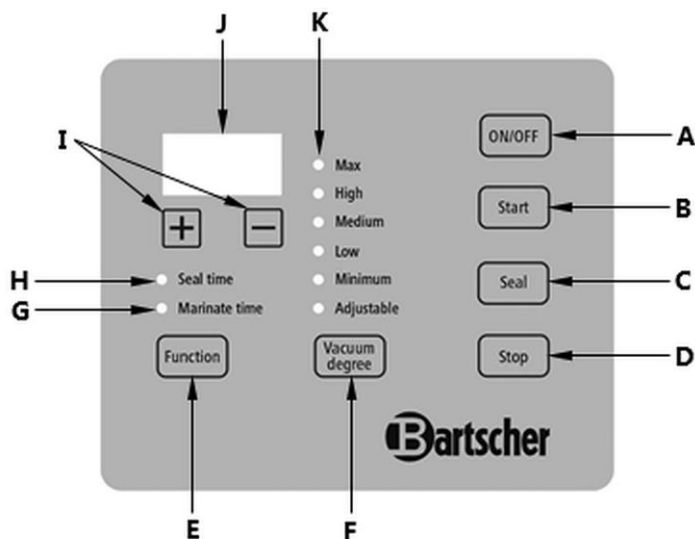
Rör aldrig tätningstången, tätningstången eller vakuumkammaren kort efter arbetet. Låt apparaten svalna.

SV

Före första användning

1. Innan varje användning, rengör enheten och arbetsytorna noggrant, följ instruktionerna i kapitel 6 **"Rengöring"**.
2. Torka apparaten noga.

Funktioner för manöverknapparna / LED-indikatorlampa



Figur 2

A. ON / OFF-knapp (fig. Sida 18)

Så snart apparaten är ansluten till strömförsörjningen visar LED-displayen (J) "OFF". Tryck på ON / OFF-knappen (A), LED-displayen (J) visar den förinställda förseglings- eller marineringstiden följt av standardvakuumnivån.

Vakuumpförpackningsmaskinen är nu klar för drift. När ON / OFF-knappen trycks in igen växlar enheten tillbaka till standbyläge.

LED-displayen (J) visar "OFF"

B. Start (startknapp)

Apparaten startas genom att trycka på startknappen.

Apparaten går in i vakuumpförseglings- eller marineringsläge (beroende på inställningarna).

C. Seal (svetsknapp)

Genom att trycka på knappen "Seal" under luftreningsprocessen stoppas luftreningsprocessen i förtid. Apparaten går in i svetsläge.

D. Stop (Stopp-knapp)

Alla processer som körs för närvarande avbryts genom att trycka på stoppknappen.

E. Funktion (funktionsknapp)

Genom att trycka på denna knapp kan du välja driftsläge:

- luftborttagning och svetsläge eller
- vakuummarineringsläge.

Motsvarande LED-indikatorer (H) eller (G) sätts på.

Tryck på justeringsknapparna "+" eller "-" för att justera förseglings- eller marineringstiden. Den inställda tiden visas på LED-displayen (J).

F. Vacuum degree (knapp för att ställa in vakuumnivå)

Välj vakuumnivå genom att trycka på inställningsknappen för vakuumnivå (F).

När den indikatorlampan Adjustable är på, tryck på "+" eller "-" knapparna för att ställa in önskad vakuumnivå. Det inställda värdet visas på LED-displayen (L).

G. + H. LED-indikatorer

Dessa lampor indikerar det inställda driftläget:

- luftborttagning och svetsläge eller
- vakuummarineringsläge

SV

J. LED-display

LED-displayen visar följande värden:

- vakuumnivå
- svetstid
- marineringsstid.

I. Justeringsknapparna "+" och "-"

Följande värden kan ställas in eller ändras med dessa knappar:

- svetstid
- marineringsstid
- vakuumnivå

K. LED-Indikatorer för inställning av vakuumnivå

Dessa LED-indikatorer visar den inställda vakuumnivån.

Vakuumförpackning

Val av vakuumförpackningspåsar

Vakuumförpackningspåsar finns i olika storlekar. Välj lämplig påsstorlek för livsmedel som ska förpackas.

TIPS!

Endast specialpåsar avsedda för detta ändamål (ensidiga räfflade, präglade) ska användas för vakuumförpackning.

Se till att längden på förpackningspåsen är minst 4-5 cm längre än burkmaten och tillåt ytterligare 2 cm för varje efterföljande användning av vakuumpåsen.

Start

1. Anslut IEC-kontakten på anslutningskabeln till uttaget på baksidan av apparaten.
2. Anslut kontakten till ett lämpligt enda uttag.
LED-displayen (J) visar "OFF"

3. Tryck på ON/OFF-knappen (A) för att starta apparaten.
Maskinen är redo att göra inställningar.

Luftborttagning och svetsläge

Välja driftläge

1. Tryck på funktionsknappen (E).

När lysdioden LED (H) tänds har sammansmältningsläget valts.

2. Använd justeringsknapparna "+" eller "-" för att ställa in svetstiden i intervallet 0 - 6 sekunder.

Välja vakuumnivå (vakuumintensitet)

1. Tryck på knappen Vacuum degree (F) för att ställa in önskad vakuumnivå.
Följande inställningar är möjliga:

Max ((29,3 Hg / -999 mbar),
High (29,0 Hg / -999 mbar),
Medium (27,5 Hg / -931 mbar),
Low (26,0 Hg / -881 mbar),
Minimum (23,5 Hg / -796 mbar),
Adjustable (manuell inställning).

Motsvarande lysdiod på kontrollpanelen tänds.

2. När du väljer alternativet **Adjustable**, tryck på justeringsknapparna "+" eller "-" för att välja mellan värdena -999 mbar och -796 mbar.

Sätt i vakuumförpackningspåsar i vakuumkammaren

1. Öppna apparattens lock.
2. Placera livsmedelsprodukten avsedd för vakuumförpackning, placerad i en vakuumförpackningspåse, till vakuumkammaren.

Se till att:

- höjden på innehållet i vakuumförpackningspåsen överstiger inte förseglingsstängens,
- vakuumförpackningspåsen låg med sin öppning ovanför tättningsstängens (fig. höger).

3. Använd klämman för att fästa vakuumpåsen vid vakuumkammarens främre del.

TIPS!

Hela vakuumpåsen, inklusive öppning, måste vara inne i vakuumkammaren.



Figur 3

SV

Luftborttagningsprocess (vakuumläge)

1. Stäng locket.
2. Tryck på Start-knappen (B) på kontrollpanelen.

Vakuumpumpen börjar pumpa och lampan för vakuumnivå blinkar. När den inställda vakuumnivån uppnåtts hörs en ljudsignal och lysdioden lyser konstant. Displayen visar den uppnådda vakuumnivån. På nivå 5 och 19 hör du ett pip.

När luftborttagningsprocessen är klar växlar enheten automatiskt till svetsläget. Displayen visar och räknar ner den inställda svetstiden. Efter att tiden har gått börjar enheten som ska svetsas släppa ut luft.

När hela processen är klar kommer du att höra 3 pip. Apparaten är redo för nästa vakuumpackningsprocess.

Displayen visar de inställda värdena för den avslutade vakuumpackningsprocessen och motsvarande LED-indikatorer tänds.

TIPS!

Den erhållna svetsen ska kontrolleras, den ska ha ett enhetligt tvärsnitt och inte vara skrynklig. Vid ofullständig försegling bör vakuumpackningsprocessen upprepas.

SV

Vakuumarineringsläge.

Välja driftläge

1. Tryck på funktionsknappen (E) tills LED-indikatorlampan (G) tänds. Ett marineringsläge har valts.
2. Använd justeringsknapparna "+" eller "-" välj en marinerings tid från 9 till 99 minuter.

Välja vakuumnivå (vakuumintensitet)

1. Tryck på knappen Vacuum degree (F) för att ställa in önskad vakuumnivå.

Följande inställningar är möjliga:

Max ((29,3 Hg / -999 mbar)

High (29,0 Hg / -999 mbar)

Medium (27,5 Hg / -931 mbar)

Low (26,0 Hg / -881 mbar)

Minimum (23,5 Hg / -796 mbar)

Adjustable (manuell inställning)

Motsvarande lysdiod på kontrollpanelen tänds.

2. När du väljer alternativet **Adjustable**, tryck på justeringsknapparna "+" eller "-" för att välja mellan värdena -999 mbar och -796 mbar.

Installation av påsar för vakuumpackning

1. Öppna apparattens lock.
2. Välj lämplig vakuumpåse.
3. Placera livsmedelsprodukten avsedd för vakuumpackning, placerad i en vakuumpackningspåse, till vakuulkammaren.

Var alltid uppmärksam på:

- höjden på innehållet i vakuumpackningspåsen överstiger inte förseglingsstången.
- vakuumpackningspåsen låg med sin öppning ovanför tätningsstången (fig. 3).

4. Öppna klämman på framsidan av kammaren, kläm botten av påsöppningen och tryck ner klämman för att säkra vakuumpåsen.

TIPS!

Hela vakuumpåsen, inklusive öppning, måste vara inne i vakuulkammaren.

Vakuumarinering

1. Stäng apparatens lock.
2. Tryck på Start-knappen (B) på kontrollpanelen.

Marineringsprocessen börjar.

Cykeln varar i 9 minuter; maximalt 11 cykler (99 minuter) är möjliga.

Marineringscykeln består av:

skapa ett vakuum - upprätthålla ett vakuum - ta bort ett vakuum, skapa och ta bort ett vakuum är cirka 1 minut och att hålla vakuumet cirka 8 minuter.

Vakuumpumpen börjar pumpa och lampan för vakuumnivå blinkar. När den inställda vakuumnivån uppnåtts lyser lysdioden konstant. Displayen visar den uppnådda vakuumnivån. När det inställda värdet har uppnåtts hörs en akustisk signal.

När luftborttagningsprocessen är klar går enheten in i vakuumarineringsprocessen. Den återstående marineringstiden visas på displayen och räknas ner varje minut. Efter att marineringstiden har förflutit börjar enheten släppa ut luft från vakuulkammaren

När hela marineringsprocessen är klar kommer du att höra 3 pip. Displayen visar de inställda värdena för den avslutade vakuumarineringsprocessen och motsvarande LED-indikatorer tänds.

TIPS!

Om "Seal"-knappen trycks in under de processer som beskrivs ovan, startar maskinen omedelbart förseglingsprocessen.

6 Rengöring

6.1 Säkerhetsanvisningar för rengöring

- Före rengöring av apparaten ska den kopplas bort från elnätet.
- Låt apparaten torka helt.
- Se till att vatten inte kommer in i apparaten. Doppa inte apparaten i vatten eller andra vätskor under rengöring. Använd inte högtrycksvattenstråle för att rengöra apparaten.
- Inga vassa eller metallföremål (en kniv, gaffel osv.) får användas för rengöring av apparaten. Vassa föremål kan skada apparaten och leda till olycksfall vid kontakt med strömförande delar.
- Använd inga skurmedel som innehåller lösningsmedel eller frätande rengöringsmedel för rengöring. De kan skada ytan.

6.2 Rengöring

Utsidan av enheten

1. Rengör apparaten dagligen efter användning och oftare vid behov.
2. Rengör enhetens yttre ytor före användning och efter användning med en trasa eller svamp och ett mildt rengöringsmedel.
3. Torka av med en fuktig, ren trasa.
4. Tvättade ytor ska torkas noggrant.

Insidan av enheten

1. Om det finns mat- eller vätskerester på vakuumkanmaren, på tätningstången eller på tätningstången, ta bort dem med en pappershandduk.
2. Torka av vakuumkanmaren med en mjuk fuktig trasa.
3. Torka vakuumkanmaren noggrant.

Påsar för vakuumpörpackning

1. Tvätta vakuumpåsar i varmt vatten med ett mildt rengöringsmedel.
2. Skölj i rent vatten.
3. Torka sedan vakuumpåsarna ordentligt med en luddfri trasa.

FÖRSIKTGT!

För att undvika matförgiftning ska vakuumpörpackningspåsar som har lagrat rått kött, fisk eller fet mat inte återanvändas

7 Felsökning

Tabellen nedan innehåller beskrivningar av möjliga orsaker och åtgärder för att eliminera felfunktioner eller fel vid drift av apparaten. Arbetet får endast utföras av lämpligt utbildad fackpersonal.

Om felfunktion inte kan åtgärdas, kontakta vår kundservice. Se till att ange artikelnummer, modellbeteckning och serienummer. Du hittar dessa uppgifter på apparatens märkskylt.

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Apparaten fungerar inte	Ingen spänning	Kontrollera och återställ strömförsörjningen.
	Apparaten är inte kopplad till elnätet	Anslut stickproppen till ett eluttag
	Anslutningskabel skadad	Kontakta service
	På/av-knappen är inte intryckt.	Se till att på/av-knappen är intryckt korrekt.
Maskinen genererar inte ett fullt vakuum i vakuumpåsen	Den öppna änden av vakuumpåsen är inte helt i vakuumkammaren	För korrekt tätning måste den öppna änden av vakuumpåsen förbli helt i vakuumkammaren.
	Rensningstiden var inte inställd tillräckligt länge	Förläng luftspolningstiden
	Vakuumpåsen kan ha ett hål	För att kontrollera detta, värm vakuumpåsen med lite luft inuti, doppa den i vatten och tryck till. Bildning av luftbubblor indikerar läckage. Förslut vakuumpåsen igen eller använd en annan vakuumpåse

Felsökning

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Apparaten skapar inget vakuum i vakuumkammaren	Lockets tätning är smutsig eller skadad	Rengör tätningen eller byt ut den mot en ny tätning
När förpackningspåsen försluts tappar den vakuum	Läckande områden på svetsen kan orsakas av veck, smulor, fett eller fukt	Öppna vakuumpåsen igen, rengör insidan av toppen av vakuumpåsen, ta bort främmande ämnen från tätningstången och förslut igen
	Vakuumpåsen är skadad	Kontrollera om vakuumpåsen är skadad. Täck eventuella vassa kanter av påsens innehåll med en pappershandduk.
	Förpackningspåsen har inte placerats korrekt på förseglingsstången	Se alltid till att hela vakuumpåsen är i vakuumkammaren under förslutningen

Felkodsindikationer på LED-displayen

Felkod	Beskrivning	Åtgärd
E01	Enheten skapar inget vakuum	Kontrollera att vakuumförpackningslocket är ordentligt stängt
		Kontrollera att tätningen sitter korrekt
		Kontrollera att vakuumpumpen fungerar korrekt
		Låt kvalificerad personal kontrollera att tryckvakter, anslutningskabel, 10P datakabel etc. är OK
E02	När enheten går in i svetsläge stängs inte mikrobrytaren	Kontrollera att vakuumförpackningslocket är ordentligt stängt
		Låt kvalificerad personal kontrollera att tryckvakter, anslutningskabel, 10P datakabel etc. är OK

SV 8 Återvinning

Elektriska apparater



Elektriska apparater har denna symbol. Elektriska apparater skall bortskaffas och återvinnas på ett rätt och miljövänligt sätt. Elektriska apparater får inte slängas som hushållsavfall. Koppla bort apparaten från elnätet och avlägsna anslutningskabeln från apparaten.

Elektriska apparater skall lämnas till bestämda insamlingsställen.